

(12) 特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局

(43) 国際公開日
2021年12月16日(16.12.2021)



(10) 国際公開番号

WO 2021/251097 A1

(51) 国際特許分類:
C11B 5/00 (2006.01) *A23D 7/005* (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2021/019190

(22) 国際出願日: 2021年5月20日(20.05.2021)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:
特願 2020-102311 2020年6月12日(12.06.2020) JP

(71) 出願人: 不二製油グループ本社株式会社(FUJI OIL HOLDINGS INC.) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 Osaka (JP).

(72) 発明者: 橋本 革 (HASHIMOTO, Arata); 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP).
加藤 真晴(KATO, Masaharu); 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP).

(81) 指定国(表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, IT, JO, KE, KG, KH,

KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国(表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

一 国際調査報告(条約第21条(3))

(54) Title: UNSATURATED FATTY ACID-CONTAINING WATER-IN-OIL TYPE COMPOSITION AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: 油中水型の不飽和脂肪酸含有組成物及びその製造法

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing a method for more reliably suppressing oxidation of an unsaturated fatty acid using a simple method. In particular, the present invention addresses the problem of providing a method for suppressing both abnormal odors that occur in an initial storage stage and abnormal odors that occur thereafter. The present invention was completed by finding that abnormal odors occurring in an initial storage stage and abnormal odors occurring thereafter could be suppressed by an unsaturated fatty acid-containing water-in-oil type composition in which an aqueous phase A, which is adjusted to a pH of 3.1-8 and in which one or more selected from among ascorbic acid and a polyphenol compound are dissolved, and an aqueous phase B, which is adjusted to a pH of 0.5-3 and in which one or more selected from among ascorbic acid and a polyphenol compound are dissolved, are finely dispersed at a particle diameter of 500 nm or less in an oil phase that contains an unsaturated fatty acid.

(57) 要約: 本発明の課題は、簡易な方法で、より強く不飽和脂肪酸の酸化を抑制する方法を提供することにある。特に、保管初期段階に生じる異臭と、その後に生じる異臭の両方を抑制する方法を提供することを課題とする。pH 3.1~8に調整された、アスコルビン酸、ポリフェノール類から選ばれる1以上が溶解した水相Aと、pH 0.5~3に調整された、アスコルビン酸、ポリフェノール類から選ばれる1以上が溶解した水相Bが、それぞれ不飽和脂肪酸を含む油相中に粒子径500nm以下の大きさを微分散した、油中水型の不飽和脂肪酸含有組成物は、保管初期段階に生じる異臭と、その後に生じる異臭の両方を抑制できることを見だし、本発明を完成させた。



WO 2021/251097 A1